

【資料】

学科連携活動による地域貢献としての食育講座の変遷

澤辺桃子, 鈴木真由美, 猪上徳雄

Transition of Nutrition Education Seminar for Local Community Contribution
by Collaboration Between Departments

Toko SAWABE, Mayumi SUZUKI and Norio INOUE

1. はじめに

本学では、平成21年度より食物栄養学科と保育学科の二学科体制に移行したことから、両学科間の連絡を円滑に行い、横断的な立場からの意見交換とその連携のための組織として、学科連携推進委員会が同年秋に新設された。委員長は両学科長が1年ごとの持ち回りにて務めることとされた。本委員会の趣旨は次の通りである。1. 両学科間の日常的コミュニケーションを活性化し、二学科体制における大学運営を潤滑にする。2. 二学科間の共同研究など、本学の特色を活かした教育・研究を地域に発信する。3. 常にイノベーションする活気ある大学であり続けるために、若い先生方の提言を汲み上げる。つまり、本委員会の所管事項は、研究、教育、広報、事業と幅広く、本学の特色を活かした新しい取組みを生み出す原動力となることが期待されている。初めての会議において、本委員会の最初の活動は、農林水産省が定めている食育月間（6月）に地域の方々を対象とした食育講座を本学で開催するための企画及び運営とされた。本資料では、本学で開催した第1回から第8回までの地域貢献としての食育講座内容とその取組み、アンケート結果等について示す。また、最近の多職種連携の客観的な評価尺度に関する研究報告を元に、本学における学科連携の現状を自己評価し、今後の連携の在り方を模索することを目的とする。

2. 方法

本学で開催した食育講座は、すべて公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会（以下、協会）の啓発活動助成事業である「食に関する一般向け

啓発事業」の助成を受けて開催した。そのため、実施した食育講座に関する報告内容は、全て協会のホームページ¹⁾より閲覧が可能であり、本学の実施記録と合わせて、各回の講座内容とその取り組みを整理した。

学科連携の現状を評価する方法については、はじめに日本における多職種連携を測定する尺度に関する文献レビュー^{2,3)}を元に連携尺度を評価するためのキーワードを選抜し、評価表を作成した。次に学科連携委員会の活動状況と評価表の内容を照らし合わせ、自己評価を実施して学科連携に関する現状と今後の在り方について考察した。

3. 結果および考察

本学で開催した第1回から第8回までの食育講座の実施内容について、表1に示した。第1回から第6回までの食育講座は、食育月間である6月に親子を対象に開催した。講義と調理実習を組み合わせた内容とし、調理実習では、主に盛り付け作業のみを親子で実施した。盛り付け作業までの工程は、保護者が調理室で本学教職員とともに調理し、子供達は調理室の向かいにある食堂にて、食物栄養学科と保育学科の学生ボランティアが主体となって考えた栄養に関する歌や手遊び、クイズなどを体験した。その後、子供達が調理室に移動し、親子で盛り付けして料理を完成させ、そのまま調理室内で試食した。料理内容と作業工程は、なるべく北海道産食材を用い、講座参加者が初めて使用する調理環境で限られた時間内に料理を完成できるように工夫したため、食物栄養学科教職員は多くの時間と労力を講座準備に費やした。さらに、地域の親子参加者を募集するため、主催者である本学から近隣の小学校等への

応募者依頼を行う必要があったが、6月の食育講座実施は新年度となつてから間もない時期のため、人事異動等の理由から双方で募集に関する混乱が発生し、年度ごとの参加親子数にばらつきが生じていた。そこで、ひとつめの改善策として当日の準備時間を確保するため、第5回および第6回は、開催時間を午後とし、おやつ作りの調理実習に変更した。

食育月間が6月に定められた理由は、食育基本法が成立した月が6月であったことと、イベント等を開催するのにあたって、進学や就職、転勤等の影響が少ない月であることが挙げられている。また、毎月19日が食育の日とされているのは、食育の「育(いく)」が「19」という数字を連想させること等が、その理由とされている。平成28年は、6月19日が日曜日であったことから、函館市では、「はこだてげんきなこ食育フェスティバル」を開催し、本学の教職員及び学生ボランティアも多く参加した。そのため、本学では食育講座の企画段階から、平成28年度は、6月に開催することが困難であると判断し、第7回は9月に食育講座を開催することとし、翌年の第8回も学事日程上、開催時期が適切であるとの判断から9月の開催とした。合わせて、食育はすべての年代に必要なものであることから、大人を対象とした食育講座として、講座内容も大きく見直した。特に、本学所在地である高丘町会の町会長より、健康の維持・増進に資する研究実施と研究成果を公開講座などの機会を通じて地域住民に知らせてほしいとの要望書が本学に出されたことも、地域の大人を対象とする食育講座に変更したことの原因のひとつとなった。対象者を変更したことで、参加者募集に係る作業負担及び混乱が軽減された。また、調理実習を実施しないことで、食物栄養学科教職員の講座準備に要する時間と労力を大幅に削減することができた。調理実習に代わるものとして、第7回はフィットネスセンターを使用した運動を、第8回は実験室を利用した味覚実験を実施した。第1回から第7回までは本学教員が講座講師を務めたが、第8回は、2名の講師の内、1名は外部講師とした。幅広い講座内容とするためには、外部講師による講座も有効であると考えられる。

本学で開催した全ての食育講座は、学科連携により実施することから、表1に示した通り、食

物栄養学科と保育学科の教職員及び学生ボランティアが参加をしている。調理実習を実施していた回は、必然的に食物栄養学科の教員及び学生ボランティア数が多くなっていたが、講座内容を見直すことで、学科間の人的負担は是正される傾向がみられる。学生ボランティアの活動もそれぞれの学科の特色を活かして地域の方々と触れ合う機会となっており、学生への貴重な教育の機会となっている。しかしながら、参加する本学教職員の負担感や特定教員への依存度は、未だ適切な状態であるとは言い難く、改善を検討しなければならない。そこで、これまでの学科連携による食育講座の開催において、企画から運営までの一連の流れにおける連携度を自己評価するため、連携尺度のキーワードを既報^{2,3)}から選抜し、表2に示した評価表を作成して自己評価を実施した。現状の学科連携において、お互いの報告や内容の把握は、必要に応じてある程度なされている。しかし、食育講座の企画において、知識や情報の収集及び提案については、食物栄養学科の教員への依存度が高いとみられる。協力の要請については、各教員の専門性を踏まえて要請し、要請されている相互関係は、ある程度成り立っているといえる。会議あるいは講座当日の参加についても、おおむね問題なく、食育講座の開催に関する情報発信も地域の協力を得て改善され、第7回よりも第8回の参加者が増加した。資料・情報の管理については、第7回に大きく改善され、担当者が入れ替わったとしても、詳細な情報が確認できる管理体制が整えられたため、継続的に資料を管理していくことが求められている。

以上より、食育講座の企画、運営における学科連携について、自己評価結果が低いものは、知識や情報の収集及び提案の項目といえる。平成30年度より、本学の二学科は共に3つのポリシーに、「食」もしくは「食育」が示され、これらは本学の重要な特色のひとつとなる。二学科それぞれの立場や専門性を発揮できる食育講座を企画するために、個々の教員が知識や情報を収集して具体案を提案できる力量を身に付けることが課題であると考えられた。外的・内的要因にて、本学の食育講座は、徐々にその開催形態を変化させてきたが、今後も地域からの要望を十分に把握し、幅広い年代を対象にした食育を推進することで、地域に貢献していかなければならない。さらに、学科連携

推進委員会の趣旨を鑑みると食育講座の企画及び運営にとどまらない活動が求められており、連携の熟成度を高める思索が必要である。

4. まとめ

平成 21 年秋、食物栄養学科と保育学科の二学科の連携組織として、学科連携推進委員会が新設された。本委員会の活動である食育講座開催の企画及び運営について、本資料では、第 1 回から第 8 回までの取組み等を示し、学科連携の現状を自己評価した。表 1 に示した通り、第 1 回から第 6 回までの食育講座は、食育月間である 6 月に親子を対象に開催した。このうち、第 5 回および第 6 回は、開催時間を午後とし、おやつ作りの調理実習に変更した。第 7 回及び第 8 回は、開催時期を 9 月に変更し、地域からの要望を踏まえて、大人を対象とした講座内容とした。講座内容の見直しにて、学科間の負担は是正される傾向がみられたが、本学教職員の負担感や特定教員への依存度は、適切な状態であるとは言い難いのが現状である。さらなる改善を図るため、学科連携の現状を自己評価した結果、個々の教員が知識や情報を収集して具体案を提案する能力が不足していることが課題であると考えられた。外的・内的要因にて、本学の食育講座は、徐々にその開催形態を変化させてきたが、「食」もしくは「食育」は本学の重要な特色のひとつであり、今後も地域からの要望を十分に把握し、幅広い年代を対象にした食育を推進することで、地域に貢献していかなければならない。さらに、学科連携推進委員会の趣旨を鑑みると食育講座の企画・運営にとどまらない活動が求められており、連携の熟成度を高める思索が必要である。

5. 謝辞

本資料の作成にあたり、ご協力いただきました学科連携推進委員会の方々に感謝の意を表します。

6. 引用文献

1) 公益財団法人日本フードスペシャリスト協会ホームページ、啓発活動事業 <http://>

www.jafs.org/educational_activities_business/educational_activities_business_29.html

2) 前川 絵里子, 平澤 則子, 飯吉 令枝, 高林 知佳子, 川野 英子. 日本における多職種連携を測定する尺度に関する文献レビュー. 新潟県立看護大学紀要 6:9-14, 2017.

3) 筒井孝子, 東野定律. 全国の市区町村保健師における「連携」の実態に関する研究. 日本公衆衛生雑誌 53(10): 762-776, 2006.

表 1 食育講座の開催記録

実施回	開催日時	講座名称	参加者数	講師	講座内容	スタッフ(人)			満足度※
						食物栄養学科 教員	学生	保育学科 教員 学生	
第1回	平成22年6月12日(土) 10:00~13:00	「飾り寿司を作って親子で楽しい地産地消！」	親子12組	食物栄養学科 基岸夕紀子 保坂静子 澤辺桃子	地域食材を使用した飾り寿司作りの実習と本学教員と学生がランテシアによる「衛生講座(手の消毒の重要性について)」、「栄養バランス講座」、「子ども向け食事マナー講座」を実施した。〈アンパンマンとお花の飾り寿司〉	5	4	3 3	83%
第2回	平成23年6月4日(土) 10:00~12:30	「北海道のじゃがいもで、おいしく美しく地産地消！」	親子10組	食物栄養学科 保坂静子	地域食材であるじゃがいもの調理特性や栄養素について講義と調理実習を行い、本学学生がボランティアとして参加し、受講する子ども達と触れ合い、実際に指導を行うことで、学生の職業選択・資格に対する意識を明確化することも目指した。〈北海道産ジャガイモも餅、根菜のゴマ汁、デザート：函館市近郊の北斗市産イチゴ〉	6	15	4 4	70%
第3回	平成24年6月16日(土) 10:30~12:45	「親子で楽しく、野菜の好き嫌いをなくそう！」	親子12組	食物栄養学科 保坂静子	北海道産の野菜(にんじん、ピーマン、アスパラ等)を食材に調理実習を行って、親子で楽しく野菜の好き嫌いを克服すること、本学学生がボランティアとして参加して、受講する子ども達と触れ合い、実際に指導を行うことで、学生の職業選択・資格に対する意識を明確化することを目指した。ソーダブレッド、野菜スープ、にんじんジャム、デザートのいちご	7	11	3 4	67%
第4回	平成25年6月15日(土) 10:15~12:45	「北海道の野菜を楽しもう！」	親子8組	食物栄養学科 保坂静子	北海道産の野菜(大豆、にんじん、アスパラ等)を食材に調理実習を行って、親子で楽しく野菜の好き嫌いを克服すること、本学学生がボランティアとして参加して、受講する子ども達と触れ合い、実際に指導を行うことで、学生の職業選択・資格に対する意識を明確化することを目指した。〈ソイバーグ、カラフルむしパン、ゆで野菜(お花畑のようにお皿に様々な野菜を並べるサラダ)〉	7	12	3 4	75%
第5回	平成26年6月7日(土) 13:00~15:50	「北海道の野菜を楽しもう！」	親子15組	食物栄養学科 保坂静子	北海道産の野菜や果物(小松菜、トマト、イチゴ)、卵、牛乳、小麦粉、ヨーグルト等)を食材に調理実習を行って、親子で楽しく野菜の好き嫌いを克服すること、本学学生がボランティアとして参加して、受講する子ども達と触れ合い、実際に指導を行うことで、学生の職業選択・資格に対する意識を明確化することを目指した。〈野菜クッキー、卵ボーロ、野菜ジャム〉	7	10	5 5	87%

第6回	平成27年6月6日（土） 13:00-15:50	「野菜スイーツでTEA PARTY!!」	親子10組	食物栄養学科 清水陽子	北海道産の食材（卵、牛乳、ほうれん草など）を使用し、“3時のおやつ”として野菜のカップケーキとオレオゼリーを調理し、本学学生がボランティアとして参加して、受講する子ども達と触れ合い、実際に指導を行うことで、学生の職業選択・資格に対する意識を明確化することを旨とした。	5	12	4	5	90%
第7回	平成28年9月24日（土） 13:00-15:40	「おいしく、楽しく、健康寿命を延ばそう！」	大人11名	食物栄養学科 鈴木英悟 鈴木真由美	健康寿命を延ばすための運動として、自宅でも簡単に行える動きを中心に、ウォーキングやストレッチ、軽めのエクササイズ等を紹介し、運動後の疲労回復に効果的な食事や飲み物についての講義を行い、実際に経口補水液を調製して試飲しました。本学学生がボランティアとして参加し、本講座を受講した地域の方々と触れ合う機会を設け、学生の将来の職業・資格に対する意識を明確化することも同時に目指しました。	6	6	4	4	70%
第8回	平成29年9月30日（土） 13:15-15:30	「いつもの食事を新たな視点でチェック！」	大人20名	食物栄養学科 沼田卓也 外部講師 栗田ひとみ	ヒトが味を感じる仕組みについての講義と、参加者が、自身の味覚感覚を知る実験を行いました。講座の後半では、管理栄養士より、毎日の食事で気をつけること、栄養面のポイント、必要な栄養を手軽に取れるアイデアなどの講話から、日々の食事を今一度見直す機会を提供しました。また、本学学生がボランティアとして参加し、本講座を受講した地域の方々と触れ合う機会を設け、学生の将来の職業・資格に対する意識を明確化することも同時に目指しました。	6	6	4	4	85%

※ 満足度は、講座終了時のアンケートにおいて「本日の食育講座はいかがでしたか？」の問いに対して「④非常に楽しかった」と回答した割合

表2 連携尺度評価表及び自己評価結果

連携尺度のキーワード	自己評価	回答カテゴリ			
		0	1	2	3
a 報告していますか	2	全く報告しない	あまり報告しない	必要に応じて報告する	いつも報告する
b 把握していますか	2	全く把握していない	あまり把握していない	ある程度把握している	大変よく把握している
c 知識や情報を集めていますか	1	全く集めていない	あまり集めていない	だいたい集めている	よく集めている
d 提案していますか	1	全く提案していない	あまり提案していない	ある程度提案している	よく提案している
e 協力を要請しますか	2	全く要請しない	あまり要請しない	よく要請する	大変よく要請する
f 協力を要請されますか	2	全く要請されない	あまり要請されない	よく要請される	大変よく要請される
g 会議に参加していますか	2	全く参加しない	あまり参加しない	かなり参加する	すべて参加する
h 資料・情報を伝達していますか	2	全く伝達しない	あまり伝達していない	だいたい伝達している	すべて伝達している
i 資料・情報を管理していますか	2	全く管理していない	あまり管理していない	だいたい管理している	すべて管理している